

Weinzentrale

EBERLE

Albkümmel - Manufaktur Jörg Geiger

Art.-Nr: 05369



Beschreibung:

Der Albkümmel liegt weich am Gaumen, und überrascht mit einem kühlenden Mundgefühl. Der Kümmel entfaltet kraftvoll, jedoch nicht aufdringlich sein ganzes Aroma am Gaumen. Das Spiel zwischen balsamischer Süße und den feinherben Bitternoten des Kümmels ergibt eine spannende geschmackliche Komposition. Der Alkohol ist sehr gut eingebunden und hinterlässt ein warmes Mundgefühl. Lange am Gaumen bleibt der ätherische Kümmel, mit weichem Nachgeschmack.

Hersteller:

Erfolgreicher Familienbetrieb im Gasthof Lamm in Schlat - mit Brennrecht seit dem 17. Jahrhundert. Die Manufaktur Jörg Geiger gehört zusammen mit Slow Food Deutschland zu den Mitbegründern des WiesenObst e.V., der sich die Erhaltung der schwäbischen Streuobstwiesen zum Ziel gesetzt hat.

Anbau:

Dieser ätherische Alb-Kümmel stammt aus Römerstein-Böhringen und wurde mit der Bäckerei BeckaBeck und Wilfried Holder gemeinsam in einem Projekt wieder rekultiviert. Die Gewürzpflanze Kümmel ist reich an ätherischen Ölen.

Rebsorte -	Region Württemberg	Alkoholgehalt 35 % Vol.	Trinktemperatur 12-14 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Albkümmel	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart -	Trinkfenster Lange Haltbarkeit	Flaschengröße 0,5 Liter
Verschlussart Designverschluss	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe -	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Säure



Passt zu



Digestif



Aperitif